GELATINE
en poudre 200°BLOOM

Gélatine alimentaire acide.

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique
Poudre blanche

Origine
Os ou peau acide d'origine porcine.

Description Chimique
Protéine

UTILISATIONS

Rôle / Effet
Principalement utilisée comme agent gélifiant, mais aussi comme agent foisonnant ou de clarification, stabilisateur, émulgateur, épaississant, liant,...

Mode d'emploi / reconstitution / dosage
Préparation des solutions : trois méthodes sont appliquées pour la mise en solution des gélatines :

* *Méthode classique* (Gonflement préalable à l'eau froide et dissolution au bain-marie)
- Gonflement : Verser la gélatine dans l'eau froide (et non l'inverse) sous agitation modérée
  Laisser gonfler 1 à 2 heures
- Fusion : Faire fondre au bain marie sans dépasser une température de 65 à 70°C
  Maintenir à cette température jusqu'à dissolution complète (15 à 20 mm)

Vérifier avant emploi que la solution est parfaitement homogène et qu'il ne reste pas de particules non dissoutes.

* *Méthode rapide* (Dissolution directe dans l'eau bouillante) plutôt conseillée pour les solutions concentrées (concentration supérieure à 20%)

Verser directement la gélatine dans l'eau très chaude 80-90°C sous agitation rapide.
Continuer à mélanger sous faible agitation jusqu'à dissolution complète (15mm)
La température sera abaissée jusqu'à 50 à 70°C

Permet de préparer en quelques minutes des quantités importantes de solutions de gélatine.
Cependant, cette méthode directe provoque fréquemment la formation de mousse et celle-ci sera d'autant plus importante que la gélatine sera poudreuse. Pour y remédier, on pourra alors :

avant d'utiliser la solution, attendre quelque temps pour laisser débuller
ou ce qui est préférable, utiliser une cuve munie à sa partie inférieure d'un robinet et soutirer ainsi par le bas
ou dégazer la solution en la soumettant à un vide partielle

... / ...

** Méthode intermédiaire*
- Il est possible d'ajouter directement la gélatine, préalablement gonflée à l'eau froide, dans le mélange chaud des autres matières premières utilisées dans leurs fabrications. Cela peut-être le cas en confiserie (dans le sirop de sucre cuit) ou en pharmacie (dans la glycérine chaude).
- Après gonflement à froid comme indiqué dans la première méthode, on introduira la masse de gélatine gonflée dans le liquide chaud de dissolution en agitant.

Propriétés

Gonfle dans l'eau froide, et entièrement soluble dans l'eau chaude
Dégradée par les températures très élevées qui baissent sont pouvoir gélifiant : ne jamais faire bouillir la gélatine : à l'ébullition elle produit une mousse abondant comme le lait, et elle se dégrade rapidement.
Très sensible à l'action des bactéries

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux normes et prescriptions de la FAO/OMS et à celle de l'AFNOR NF VS9001.

Caractéristiques physiques

Force en gelée (sol 6,67 % à 10°C)	190 à 210 ° BLOOM
Viscosité (sol à 6,67 à 60°C)	2,5 à 4,0 mPas
Granulométrie	595 microns

Caractéristiques chimiques

Humidité	13 % au maximum
Cendres (à 800°C)	moins de 2%
pH (solution à 6,67% à 45°C)	4,5 à 5,5

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles à 30°C	moins de 1000 germes par gramme
Coliformes à 30°C	absence dans 1 gramme
Coliformes fécaux à 44,5°C	absence dans 10 grammes
Spores d'anaérobies sulfito réducteurs	moins de 10 germes par gramme
Spore de Clostridium perfringnes	absence dans 1 gramme
Staphylocoque auréus	absence dans 0,1 gramme
Salmonelle	absence dans 10 grammes
Echerichia Coli	Absence dans 10 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : sac de 25 Kg net. Boîte de 1 Kg net
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé
Péremption : Durée de vie de 5 ans minimum en conditionnement d'origine

CODE ARTICLE 25 Kg ⇒ 735H - 1 kg ⇒ 732A